

Александр Александрович Ханумян, генеральный директор
Компания «Калватис»

Санитарная обработка сырных форм с применением новой линейки препаратов

В течение последних 20 лет наша компания представляла на российском рынке немецкие профессиональные моющие и дезинфицирующие средства для оборудования пищевой индустрии под торговой маркой «Calgonit». Накопленный за прошедшие годы богатый практический опыт применения препаратов послужил хорошей основой для разработки собственных рецептур. Таким образом, в 2016 г. появились наши первые отечественные продукты под торговой маркой «КАЛГОКЛИН». Последующие годы в основном были посвящены отработке заключительных нюансов рецептур, что и позволило нам сегодня иметь набор препаратов, полностью обеспечивающих потребности молочников и сыроделов в моющих и дезинфицирующих средствах.

Современное сыроделие предъявляет высокие требования к санитарии и гигиене производства, а значит, и качеству применяемых моющих и дезинфицирующих средств. В процессе производства различных видов сыров для соединения сырного зерна и отделения сыворотки используется формование. Независимо от материала используемых форм (нержавеющая сталь, полиэтилен или полипропилен) на их поверхности образуются прочно связанные с поверхностью фосфолипидные и белковые загрязнения, молочный камень, жировые и солевые отложения.

На многих сыродельных производствах очистка сырных форм и сегодня осуществляется методом их замачивания в растворе моющего средства. В связи с тем что этот довольно длительный и трудоемкий метод предполагает непосредственный контакт персонала с химией, многие предпочитают работать с мягкими нейтральными препаратами, одним из которых является концентрированный гелеобразный продукт «КАЛГОКЛИН Интенсивфетлосер». Это современное средство успешно справляется с жировыми и масляными загрязнениями, но не всегда в состоянии справиться с имеющимися на формах остатками белка. В таких случаях для замачивания форм лучше применять препараты на основе фосфорной кислоты — «КАЛГОКЛИН А» или «КАЛГОКЛИН А ПЛЮС». При этом надо иметь в виду, что вторая рецептура с добавкой «ПЛЮС» содержит большее количество фосфорной кислоты, что позволяет использовать препарат в значительно меньших количествах. Эти продукты гарантированно обеспечат полное удаление остаточного белка с поверхности сырных форм в случаях, когда в качестве сырья для сыра применяется коровье молоко.

При производстве же козьего сыра и некоторых видов сырных продуктов, вследствие большей жирности исходного сырья, для достижения приемлемых результатов процесс очистки форм необходимо начинать с замачивания в растворе работающего в широком интервале температур щелочного моющего средства «КАЛГОКЛИН НН 489», и только потом переходить к мойке кислотными препаратами.

Очень важно также понимать, что все рассмотренные выше процедуры позволяют обеспечить лишь удаление органических и неорганических загрязнений с поверхности сырных форм, но для обеспечения их микробиологической чистоты необходимо проведение стадии дезинфекции. Для этого необходимо использовать средство на основе надуксусной кислоты (НУК) и перекиси водорода (ПВ) — «СТЕРИЦИД ФОРТЕ 15», который работает в очень малых концентрациях — от 0,13 % по препарату (или от 0,02 % по НУК). Таким образом, рабочий дезинфицирующий раствор готовится растворением 130 мл препарата в 100 л холодной воды. При этом, согласно последней версии инструкции, подготовленной в конце 2017 г. ФГУН НИИД Роспотребнадзора, при использовании средства в таких концентрациях после дезинфекции нет необходимости ополаскивать формы водой.

Еще один распространенный метод санитарной обработки сырных форм основан на применении пенных технологий. Такой вариант является более эффективным и производительным, и с правильными пенными препаратами позволяет добиваться впечатляющих результатов при меньших затратах. В процессе экспозиции чистящей пены раствор средства смачивает обрабатываемую поверхность, проникает в загрязнения и, разрушая их связь с поверхностью, переводит в растворенное состояние. Пенная мойка обычно включает два этапа: на первом при помощи щелочных средств с активным хлором («КАЛГОКЛИН ЦФ 312» или «КАЛГОКЛИН ЦФ 315») эмульгируются жировые загрязнения, а на втором при помощи кислотного средства «КАЛГОКЛИН СФ 5500» удаляется остаточный белок и солевые отложения.

Наконец, наиболее современным методом санитарной обработки сырных форм является автоматическая мойка методом распыления раствора моющего средства через форсунки. При этом специальный дозирующий насос подает в систему концентрированный препарат, который разбавляется водой, создавая рабочий раствор необходимой концентрации. Для осуществления этого процесса

производители сыра обычно применяют препараты на основе фосфорной кислоты, но далеко не все из предлагаемых сегодня на рынке продуктов позволяют добиваться хороших результатов. Одним из лучших средств, по мнению целого ряда потребителей, является «КАЛГОКЛИН А ПЛЮС», который благодаря специально подобранному составу компонентов позволяет с успехом очищать сырные формы уже при концентрациях 0,8–1,0 %. Продукт работает в интервале температур от 50 до 60 °С, обладает высокой смачивающей способностью, способствует быстрому диспергированию и растворению органических и неорганических загрязнений и препятствует их повторному осаждению. Для обеспечения микробиологической чистоты на современных линиях обычно предусмотрена возможность проведения отдельной стадии дезинфекции форм, для которой традиционно предлагается использовать «СТЕРИЦИД ФОРТЕ 15» в концентрации 0,02 % по НУК, что позволяет обходиться без финального ополаскивания водой.

Многочисленные эксперименты подтверждают, что в более высоких концентрациях (от 0,5 до 1,0 % по препарату) «СТЕРИЦИД ФОРТЕ 15» способен справляться и с бактериофагами, которые вследствие возможности активного влияния на процесс сквашивания являются одной из самых серьезных проблем для сыроделов. Для достижения лучших результатов в борьбе с бактериофагами и в целом для обеспечения должного уровня микробиологической чистоты производства предлагается периодически применять пенное дезинфицирующее средство «КАЛГОНИТ ДС 628». В рекомендованных рабочих концентрациях (1,5–3,0 % по препарату) с экспозицией не менее

10–15 мин водные растворы препарата обладают антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, в том числе бактерий группы кишечных палочек, стафилококков, стрептококков, сальмонелл, а также в отношении спорообразующих бактерий, плесневых грибов и вирусов. Средство является экологически безопасным, так как при попадании использованных рабочих растворов в сточные воды НУК распадается с образованием уксусной кислоты, которая быстро перерабатывается микроорганизмами. В присутствии загрязнений органического и неорганического происхождения дезинфицирующая активность рабочих растворов снижается, что свидетельствует о необходимости предварительной очистки поверхностей. Следует подчеркнуть, что при длительном использовании препаратов на основе НУК и ПВ полностью исключается возможность формирования резистентных штаммов микроорганизмов.

Представленная выше химическая продукция отвечает требованиям норм безопасности, отличается стабильно высоким уровнем качества и зарегистрирована в Российской Федерации и странах Таможенного союза. На российском рынке профессиональные моющие и дезинфицирующие средства под торговой маркой «КАЛГОКЛИН» представляет компания ООО «КАЛВАТИС». В 2019 г. совместно со специалистами ФГАНУ ВНИМИ была подготовлена первая полноценная инструкция по санитарной обработке на предприятиях молочной промышленности с использованием средств под торговой маркой «КАЛГОКЛИН», а в конце 2022 г. подготовлена вторая, обновленная версия этой инструкции, содержащая информацию обо всех появившихся за последние годы новинках.

«Сырная долина» представит фасованные сыры премиум-класса на «Продэкспо-2023»



Фото: ООО «Сырная долина»

Компания «Сырная долина» — один из ведущих производителей молочной продукции в Черноземье — представит на выставке «Продэкспо-2023» фасованные сыры премиум-класса в обновленной упаковке: «Пармезан», «Маас-

дам», «Король Эдуард», «Тильзитер» и «Российский». Продукция курских сыроделов успешно зарекомендовала себя далеко за пределами региона. География поставок предприятия охватывает более 50 городов России и ближнего зарубежья.

В 2023 г. продажи сыра «Чеддер» в мире вырастут

Как отмечается в отчете аналитиков Fact.mg, Китай станет самым прибыльным рынком для торговли сыра «Чеддер» в 2023 г., а общемировой объем продаж может достичь 86,5 млн долл., пишет The DairyNews.

Ключевым драйвером роста потребления «Чеддера» в Китае стало изменение пищевых привычек потребителей, также вносит свой вклад рост покупательской способности населения.



Рынком с высокими объемами потребления остается Япония, где также драйвером выступает развитие фаст-фуда и сокращение ввозных пошлин на сыр.

В 2022 г. прогнозируемый объем рынка сыра «Чеддер» в мире — 61 млн долл. В 2021 г. этот показатель составлял 58 млн долл. На рост влияет и популяризация «Чеддера» как источника белка, а также разнообразие снэков и продуктов для полезного перекуса с данным сыром.